Mjød er en drik for guder, hvilket ikke undrer, når man har smagt rigtig mjød. Ifølge sagnet "Suttungs Mjød" stjal Odin den første mjød fra jætterne. Den var brygget af honning og den vise Kvasirs blod, og nyderen fik af mjøden overnaturlige evner, blandt andet blev man uovertruffen til skjaldedigtning.

De fleste tror, at mjød er en slags øl, men det er ikke Mjød er en honningvin, og sådan har det altid været. Vikingerne drak øl og mjød, og mjøden var deres vin.

Mjød som hobby

Mjød opskrift fra Vendsyssel

Man tager dobbelt så mange liter vand som kilo honning eks. 20 l vand og 10 kg honning, tilsætter skralden fra 3 citroner, 3 hele stænger kanel, ca. 100 gram humle. Samt en lille pakke rosiner.
Det hele koges 3 timer evt. i en rustfri gruekedel, sørg for at efterfylde med vand så mængden stadig passer.
Efter kogningen sies det hele gennem en finsi, ned i en honningtønde, og sættes et sted med 20-23 grader, til næste dag. Derefter rister man et stykke franskbrød, på hvis ene side man smører en pakke almindelig bagergær.
Dernæst lægger man brødet med gærsiden nedad oven på den nu afkølede væske, og tildækker tønden med et klæde.
De næste ca. 3 dage vil mjøden stormgære, og når stormgæringen er slut, skummes væsken, og hældes på en vinballon, og gærrør påsættes.
Når alkoholprocenten er høj nok stopper gæringen automatisk, og mjøden begynder at bundfælde urenheder, og klaringen er i gang.
Man stikker mjøden om på ren ballon en enkelt gang under klaringen. Mjøden er klar til at blive drukket efter 1 år, men bliver bedre efter års lagring.

Mjødbrygning

Mjød er den ældste gærede drik i norden. Til fremstilling af mjød brugte man honning. Samtidig med kristendommens indførelse medbragte munkene også kendskabet vin, og efterhånden begyndte vinen at fortrænge mjøden fra hæderspladsen.

MJØDDRIKNING
På trods af tilgangen af vin og øl var mjød fortsat en meget højt anset drik i Norden i hele det sekstende århundrede. Der var flere grunde til, at mjød var populær. For det første smager det jo godt. For det andet var der fortsat påvirkning fra den hedenske oldtid. Så drikkehornet fyldt med mjød gik raden rundt i mange egne ved juletid.

Mjød blev således i det sekstende århundre betragtet som den mest folkelige drik. Mjøden blev fremstillet i hjemmet, og der blev drukket mjød af alle samfundslag. På grund af mjødens nationale særpræg mente man, at man kunne anvende den til at dæmpe det store forbrug af vin og tysk øl. Chr. d. III forbød derfor i 1548 al eksport af honning. Honningen skulle bruges til mjødfremstilling og mindske importen af vin og øl. Som bekendt er dette forsøg med at mindske import af øl og vin mislykket.
Fra gammel tid har man fejret høstens afslutning Mikkelsdag (29. september). Den aften var det skik over hele landet at drikke mjød og spise kommenskringler. Men mjød kan drikkes hele året og til alt.
Nogle af Natinalmuseets meddelere har gennem tiden oplyst, at man skal passe på mjøden. Den kan være lumsk. Mjøden gør "benløs", siger man i Vendsyssel. Og en mjødrus kan vare i tre dage, har en erfaren sjællænder oplyst.

ENKLE REGLER FOR GOD MJØD

Kog honningopløsningen kort tid for at få klar mjød
Tilsæt gærnæring for at få hurtig gæring
Tilsæt syre for god smag
Stop vækst af uønskede mikroorganismer
Klar mjøden i frost
Lagring på flasker eller mindre dunke

HVOR MEGET HONNING OG VAND?

Der skal hældes så meget vand i honningen, at opløsningen indeholder ca. 22% sukker. Det svarer til ca. 9 kg honning/25 l opløsning. En 22% sukkeropløsning giver ca. 12% alkoholopløsning.

HONNINGENS SUKKERSAMMENSÆTNING

Glukose forgæres hurtigere end det sødere fruktose. Og mjød med mest fruktose-restsukker vil smage sødere end mjød med mest glukose-restsukker. Rapshonning indeholder mere glukose end fruktose. Lynghonning indeholder derimod mere fruktose end glukose. Ved brug af samme honningmængde vil mjød brygget af lynghonning derfor smage sødere end mjød brygget af rapshonning.

KRYDDERIER

Meget mjød bliver tilsat krydderier. Oprindelig har man sikkert gjort det for at dække over dårlig smag i mjøden på grund af forkert gæring. Men brug krydderierne med måde. Man kan hurtigt komme til at krydre for meget. Følgende krydderier optræder i forskellige opskrifter: Hyldeblomst, lime, isop, humle, skovmærke, ingefær, rosmarin, timian, kamille, hyben, basilikum, kanel, nelliker og muskat.

BRYGMESTERENS MJØD

Følgende opskrift er til 25 l mjød:
9 kg honning. En blandet forårshonning giver god mjød. Der kan også bruges 1 kg lynghonning og 8 kg rapshonning.
25 g gærnæringssalt
12 g citronsyre
12 g vinsyre
Evt. 25 g renset vinsten
1/2 g svovlpulver (stopper vækst af uønskede mikroorganismer)
En ampul eller et brev frysetørret portvinsgær. Et par liter mjød, som er i gang med at gære, kan også bruges.
Honningen og ca. 15 l vand opvarmes til kogepunktet i en stor gryde - *pas på overkogning*. Skummet, der dannes under kogningen, fjernes med en hulske. Blandingen koges, indtil den ikke skummer mere eller højst i 25-30 minutter.
Honningvandet afkøles til næste dag og hældes på en 25 l ballon. Alle kemikalier og gær tilsættes. Ballonen fyldes næsten op med vand. Gærrør sættes på ballonen. Ballonen må gerne stilles på et lunt sted. Gæringen begynder rigtigt i løbet af en uge.
Efter ca. 6 måneder stikkes mjøden om. Ved 17-20 grader er mjøden færdig efter 10 til 12 måneder. Nogle gange tager det længere tid.
Mjøden vil ofte være uklar, når den er færdiggæret. Men mjød kan klares effektivt ved frysning. Sæt derfor ballonen i en dybfryser eller sæt den udenfor, hvis det er frostvejr. Efter nogle døgn er mjøden blevet til grødis, og ballonen kan placeres ved almindelig kælder- eller stuetemperatur igen. Efter en måned er mjøden som regel klar og kan tappes på flasker.
Mjøden kan drikkes med stor nydelse lige efter, at den er blevet klar. Den bliver sikkert bedre, hvis den får lov at ligge i 30 år.

Mjød.

Mjød er en krydderdrik, der nærmest må siges at være en mellemting mellem øl og vin. Oprindelig blev mjød gæret på honning og krydret med humle og forskellige krydderurter af den slags, der anvendes i madlavning. Nu er mjød bedre kendt som en sød vin krydret med orientalske krydderier som f.eks. kanel og ingefær.
Her skal gives en god opskrift som grundlag for en mjød. Krydderierne kan varieres efter smag.
Til 10 liter mjød anvendes: 3 kg honning (mørk lynghonning er bedst), 8 ltr. vand og 150 g humle. De 2 kg honning varmes langsomt op i 2 ltr. vand til kogepunktet og tilsættes 1 tsk. renset kridt. Eventuelt skummes overfladen for voksrester. 150 g humle koges i 5 ltr. vand og afsies for humlen. Honning og humleafkog hældes efter afkøling på en ballon. Når temperaturen er ca. 25 grader tilsættes en forkultiveret portvinsgær, 5 g gærnæringssalt og 50 g citronsyre. 3 - 4 dage senere tilsættes 1 kg honning kogt i 1 ltr vand, afkølet til 25 grader. Ryst ballonen godt efter tilsætningen. Når gæringen er afsluttet tilsmages med krydderiudtræk som ved vermouth.
Krydderiudtræk kan gøres i 1 ltr. mjød eller i 1 ltr 25% alkohol med følgende krydderier: 30 g hel ingefær, 1 muskatnød. 5 g hel kardemomme, 15 g hel kassiakanel, 5 g anisfrø, 15 g koriander, 2 g hele nelliker, 2 g hel allehånde. Krydderierne stødes groft.
Krydderurter der kan anvendes til mjød er f.eks. rosmarin, porse, salvie, malurt, ensianrod.

Hurtig "mjød" - ca. 1 1/2 liter

1 skefuld humle
1 gren ingefær
1 stang kanel
25 nelikker koges i en 1/2 liter vand.

Si krydederierne fra og oplæs 1 dl honning væden, som skal afkøles helt i en stor kand. Ummidlbar før serveringen tilsættes en pilsner, en guldøl og en porter.

MJØD
8 kg honning
18 l vand
450 g rosiner
36 g hel ingefær
Kog det hele i en stor gryde i ca. 3 timer.
50 g bagegær kommes i en ballon. Blandingen afkøles lidt og hældes på ballonen.
Stilles til gæring et lunt sted i ca. ½ - 1 år, men bliver bedre ved at blive gemt.
God fornøjelse.

Dansk 1700 tals opskrift:

3,5 liter honning og 21 liter vand koges i en time ved sagte varme med stofpose med følgende krydderier:

10 g hel sort peber,15 g stødt kanel,15 g stødt nelliker,15 g stødt kardemomme,15 g stødt angelicarod
15 g stødt violrod,15 g stødt muskatnød,2 citronskaller,1 g safran, 20 tørrede slåenbær og
en lille håndfuld humle
(det ikke ønskede kan udelades).

Krydériposen tages op og der skummes og sies gennem et klæde og afsvales til ca. 25 grader.
Hældes på ballon og tilsættes 25 g gær. Lukkes med gærrør. Omstikkes efter ca. 21 dage på en ren ballon og gæmmes i en kold kælder i et år.
Ps. Selv foretrækker jeg, at lade krydderierne trække i en hel flaske Brødum i et par døgn inden tilsætning.

Mjød

12,5 kg Honning 25 l vand

Koges 2 timer. Skummes under hele kogningen, tilsæt kogende vand i stedet for det der fordamper.
Tilsæt portvinsgær når væsken er afkølet til 25^0
Stormene gæring vær opmærksom på at det kan løbe over.

Efter ca. 3 md ved ca 20 - 22^0 vil gæringen være næsten ophørt.
Når mjøden er blevet klar omstikkes den. Vær opmærksom på at man ikke må bevæge ballonen, den skal stå så højt at man kan omstikke uden at man behøver at flytte den.

Nu til det der giver din Mjød karakter.
Du Tager 1 l. sprit 20 gr. hakket tøret Ingefær 60 gr tørret god Humle 2-4 gr tørret Rosmarin,
det hel puttes ned i en stor sylte krukke spritten hældes på.
sørg for at spritten ikke fordamper.
Efter 3-5 døgn vrider du nu den masse som du har i krukken ned i en skål (pas på de dyre dråber) Hælder det hele ned til din Mjød. Denne ekstrakt smager forfærdeligt men der sker underværker med Mjøden. Lad den nu stå 1 År på et køligt sted
Vær meget opmærksom på at den ikke begynder at gå i gærring igen. Du kan godt drikke af den med det samme, men den bliver bestem meget bedre af at stå og modnes.

OPSKRIFT TIL 25 LITER MJØD:

12 kg honning, 100 g bagegær x), 20 g kridt, 250 g rosiner, 100 g humle
10 g næringssalt (sek. ammoniumfosfat), 20 g rosmarin, 1 brev enzymklaring, 8 g timian
70 g vinsyre, 3 g stødt nellike, 1 kg maltextrakt, 6 g allehånde, 1 pk. bagegær
vingær kan anvendes i stedet
1 brev svovlpulver, eller 4 g kaliumpyrosulfit, 50 g brintoverilte (modningsextrakt)
1. dag:
6 kg honning koges 1 time i 6 liter vand tilsat 10 g kridt. Skummet fjernes, 100 g humle koges i 3 liter vand i 20 minutter og filtreres. Alle øvrige krydderier i gazepose koges i 2 liter vand i 10 minutter. Rosiner koges i 2 liter vand i 10 minutter. Den kogte honning samt humle- og krydderifiltrater afkøles (f.eks.i ren plastbeholder). Når temperaturen er ca. 30 grader tilsættes bagegær (eller vingær), næringssalt og enzymklaring.
3 - 5 dage senere:
6 kg honning koges 1 time i 6 liter vand tilsat 10 g kridt. Skummet fjernes. Maltextrakt gives et kort opkog i 2 liter vand (evt. af honningvandet). Efter afkøling (30 grader) tilsættes det i plastbeholderen.
Når den stormende gæring efter få dage er aftaget hældes gærblandingen i glasballon, evt. efterfyldes med kogt afkølet vand, og gærrør påsættes. Anbringes i et rum ved 22 grader.
Efter 2 - 4 måneder omstikkes 1. gang, efter 6 måneder omstikkes 2. gang. Senere omstikkes efter 1 års tid.
En del af den nævnte honning kan med fordel erstattes af tilsvarende mængde honning i 2 4 gamle pollentavler (ikke mugne).
Når gæringen er afsluttet tilsættes efter en omstikning 1 brev svovlpulver eller 4 gram kaliumpyrosulfit. 14 dage senere tilsættes brintoverilte.
Mjøden kan tappes på flasker 1 måned eller år senere, og lagres 1 år. God mjød kan holde sig i 30 år.
Med bagegær opnås op til 14% alkohol, evt. lidt mere med vingær.

Mjød.

Mjød er en krydderdrik, der nærmest må siges at være en mellemting mellem øl og vin. Oprindelig blev mjød gæret på honning og krydret med humle og forskellige krydderurter af den slags, der anvendes i madlavning. Nu er mjød bedre kendt som en sød vin krydret med orientalske krydderier som f.eks. kanel og ingefær.
Her skal gives en god opskrift som grundlag for en mjød. Krydderierne kan varieres efter smag.
Til 10 liter mjød anvendes: 3 kg honning (mørk lynghonning er bedst), 8 ltr. vand og 150 g humle. De 2 kg honning varmes langsomt op i 2 ltr. vand til kogepunktet og tilsættes 1 tsk. renset kridt. Eventuelt skummes overfladen for voksrester. 150 g humle koges i 5 ltr. vand og afsies for humlen. Honning og humleafkog hældes efter afkøling på en ballon. Når temperaturen er ca. 25 grader tilsættes en forkultiveret portvinsgær, 5 g gærnæringssalt og 50 g citronsyre. 3 - 4 dage senere tilsættes 1 kg honning kogt i 1 ltr vand, afkølet til 25 grader. Ryst ballonen godt efter tilsætningen. Når gæringen er afsluttet tilsmages med krydderiudtræk som ved vermouth.
Krydderiudtræk kan gøres i 1 ltr. mjød eller i 1 ltr 25% alkohol med følgende krydderier: 30 g hel ingefær, 1 muskatnød. 5 g hel kardemomme, 15 g hel kassiakanel, 5 g anisfrø, 15 g koriander, 2 g hele nelliker, 2 g hel allehånde. Krydderierne stødes groft.
Krydderurter der kan anvendes til mjød er f.eks. rosmarin, porse, salvie, malurt, ensianrod.

Bjerre herreds mjød

Denne opskrift stammer fra Bjerre herred omkring 1865, derfor de gamle mål.
12 pund honning koges med 16 potter vand. Det skummes meget omhyggeligt, og når det er skummet færdig, tages det af ilden og irøres, mens det er varmt,
4 lod spansk humle,
4 lod galengarod,
4 lod småt skåret ingefær,
1 lod hel kardemomme,
1 lod muskatnød.
Det afkøles, hvorefter det stivnede voks kan fjernes. Væsken fyldes på en omhyggeligt renset lerdunk eller anker med lidt ølgær, ca. 1 spiseskefuld til 36 l Ialt.
Det stilles mørkt og køligt med åben spuns, så det gærede stadig kan flyde ud af spunshullet ned på et fad, der stilles under. Man må sørge for, at ankeret er fuldt. Det, der flyder ud, hældes tilbage på beholderen. Når gæringen er afsluttet, slås spunshullet til, og mjøden ligger atter 3 måneder, hvorefter den tappes på rene, mørke flasker, der proppes og lakkes.
Når honningen er slynget, skrabes alt fra maskinen ned i beholderen, også voks og andre urenheder. Man forklarer i den gamle opskrift, at netop disse ting giver den fine smag - selv en død bi betyder intet - men måske det i vore øren lyder mindre hygiejnisk.
Mjød tilberedt 1955 drikkes til jul 1956.
Med hensyn til målene skal jeg opgive,
1 lod = 15 g,
1 pot = 1 ltr.,
1 pund = 500 g.

BIAVLER MJØD

Til ca. 20 l mjød:
15 l blødt vand
7,5 kg honning
40 g humle
1 stang hel kanel
skallen af en citron
eller
Til ca. 20 l mjød
16 l blødt vand
8 kg honning
170 g rosiner
170 g humle
40 g ingefær
Krydderierne kommes i lærredspose, det hele koges og skummes i 3 timer, der fyldes op med blødt vand under kogningen så væskemængden bliver det samme.
Når mjøden er kold tilsættes malaga vingær, gæringen varer 3-4 måneder. Når gæringen er endt hæves mjøden over på en ren ballon og henstår en tid.
Herefter tappes mjøden på flasker.
Mjøden er god efter et års forløb.

Mortenstrup Mjød

Af Poul Lønbo, Mortenstrup
12,5 kg honning og 25 liter vand koges sammen med en håndfuld humle (i stofpose) i ca. 3 timer. Skummes kontinuerlig under kogningen. Fordampet vand erstattes.
Afkøles til ca. 25 grader og fyldes på ballon. Gær (madeira) tilsættes og gærrør påsættes.
Efter 30 dage omstikkes på en ren ballon og gæringen fortsætter.
Når der er ca. 3 blop i gærrøret omstikkes igen og ønskede krydderier tilsættes.
Forslag:
10 g lakridsrod (granulat)
20 g ingefær (hel)
4 g rød sandeltræ
Lad krydderierne trække i 3-5 dage i en hel flaske Brøndumaqvavit. Sies gennem et klæde.
Smag mjøden til med udtrækket.
Vinder ved lagring et køligt sted et år eller to.

Al den honning der i løbet af året bliver kasseret eller evt. er i overskud bliver brugt til at lave mjød af. Ligeledes gæret honning eller fodertavler, som man af den ene eller anden grund ikke ønsker at bruge i sine bifamilier,fra vinterdøde familier og lignende, kan anvendes til mjødfremstilling.
Man bør nok låne nogle bøger på biblioteket om vinbrygning inden man går i gang. Den metode jeg anvender var beskrevet i tfb. i begyndelsen af 80erne.
Bruger man fodertavler skal man først have sukker og voks smeltet. Tavlerne skæres ud af rammerne og puttes i en stor gryde. Ingen jerngryde, da vokset så bliver misfarvet. Gryden stilles i ovnen ved ca. 50 grader indtil alt vokset er smeltet. Efter afkøling ligger sukkerfoderet på bunden og voksen ovenover.
Jeg bruger altid almindelig bagegær til min mjød. Jeg har prøvet med portvinsgær, men kan ikke smage forskel. Bagegær har også den fordel, at gæringen starter hurtigere, fordi gærmængden er større. Jeg tilsætter altid gæren på et stykke ristet franskbrød. Jeg ved ikke hvorfor, men gæringen går altid hurtigere, end hvis jeg rører gæren ud i mjøden.
At lave mjød er en proces der tager et år. Mjøden bliver dog bedre efter endnu et år på flaske.
Jeg vil i det følgende beskrive de to opskrifter, jeg selv bruger. Jeg har prøvet andre, men laver nu kun de to hver gang. Kogning af mjød foregår lettest i en gasgruekeddel, helst af rustfrit stål.
Opskrift nr. 1 : Hedemjød
16 liter vand-8,3 kg honning-40 g humle-33 g ingefær- 500 g rosiner-1 skefuld ren kridt.
Opskrift nr. 2 : Fredes maltmjød.
19 liter vand-9,5 kg honning-1,5 kg maltekstrakt-500 g rosiner-1 skefuld ren kridt.
Begge opskrifter indeholder kridt der efter sigende skal fjerne en "museagtig" smag. Når jeg har glemt at tilsætte kridt, har jeg dog ikke kunnet smage at den var anderledes.
Honning plus vand koges 2-3 timer. Der skummes. Efter en times kogning tilsættes rosiner, humle, ingefær og kridt. Der tilsættes vand efter fordampning. Efter afkøling til 20-25 grader sies det gennem en fin si over i en honningbeholder. Efter yderligere afkøling til ca. 18-20 grader, tilsættes en pakke gær smurt ud på et stykke ristet franskbrød. Gæren bredes godt ud på brødet. Beholderen overdækkes med et klæde. Gæringen skal foregå ved god stuetemperatur. Helst over 20 grader. Det er netop derfor jeg altid laver mjød i vinterhalvåret.

Da har vi nemlig en god varme i huset. Efter 4 dages gæring, det vil sige når den første voldsomme gæring er overstået, skummes mjøden og hældes på ballon med et gærrør eller klæde over. Efter en måneds tid er mjøden afgæret og klar til at blive stukket om. D.v.s. at man med en hævert flytter mjøden over i en ny beholder, uden at få bundfaldet med. Bundfaldet og et sjat mjød bliver tilbage. Den omstukne mjød rystes godt så kulilten kommer ud. Vær forsigtig hvis i bruger vinbaloner af glas. Nogle er kommet frygteligt til skade ved at glasset er revnet. Mjøden stilles nu køligt. Efter yderligere en omstikning, ca. en måned senere, skal mjøden stå køligt ca. et år. Så omstikkes den sidste gang og er klar til at blive fyldt på flaske. Jeg bruger vinflasker med korkprop fordi de er lettere at opbevare, og jeg synes de ser pænere ud.
Korkpropper købes hos materialisten, der også sælger et nødvendigt apparat til at slå propperne i med. Propperne og flaskerne bør koges før anvendelse.
Men man kan nå at smage mange gange, inden man når så vidt. Første gang vi lavede mjød her i huset, var der af 25 liter mjød kun 5 liter til at fylde på flaske.
Hvis det er første gang man skal lave mjød vil jeg give et godt råd: Lav rigeligt. Alle vil smage- især biavlere.
Der er 2 ting man ubetinget skal gøre: mindst 3 dage før omstikning bør man placere vinbalonen forsigtigt på et sted, der er så højt oppe at man let kan komme til at omstikke. Man skal være forsigtig så man ikke skvulper bundfaldet op i beholderen igen.
Når man omstikker sin mjød, skal man ikke fristes til at tage for meget med. Stop i god tid inden man får bundfald med op i hæverten. Det smager modbydeligt!
Inden omstikning køber jeg gerne et klaremiddel hos materialisten, og tilsætter det efter brugsanvisningen. Mjøden bliver meget mere klar ved omstikning. En sådan klaring er absolut nødvendig ved opskriftnr.2.

Mjød

Ren bihonning = 4 kg
Vand = 9 liter
Gærnæringssalt = 5 g
Hel ingefær = 40 g
Knust muskatnød = 2 stk.
Kardemomme = 5 g
Kanel hel ceylon = 10 g
Anisfrø, knust = 5 g
Coriander, knust = 5 g
Ovennævnte giver en portion på ca. 10 liter.
Man begynder med at oplyse honningen i vandet ved langsom opvarmning, til kogepunktet.
Når det koger tilsættes en strøget teskefuld renset kridt, hvorefter det koges i 5 minutter.
Mosten skummes og afkøles til 30 grader, hvorefter den hældes på ballonen.
Ingefær og muskatnød knuses med en hammer, og sammen med de øvrige krydderier hældes det ned i ballonen.
Som gær brugs almindelig pressegær (bagegær), som udrøres i lunken vand og tilsættes honningvandet i ballonen.
Ballonen forsynes med gærrør og anbringes lunt og mjøden gærer i 6-8 uger.
Efter omstikningen kan mjøden klares med klaringsvædske.
Alkohol % = 16-17.
Dette er en gammel opskrift som jeg har fået ved en Frede Jensen i Grenå, jeg har smagt den for nogle dage siden, den smagte fortræffelig, men det var noget, som var fremstillet i 1991, det vil sige den var 3 år gammel, så hav tålmod.

Mjødopskrift

Indsendt af Asger Olsen, Rudkøbing

25 liter

8 kg krydret honning opvarmes til 65 grader C + vand.

400 g humle koges i vand. Humlevand, og honningvand hældes på beholder og når det er afkølet til 25 grader C tilsættes portvinsgær.

Mjøden kan sættes på flasker når den er afgæret.

Lagres i ca. 2 år.

Gem den ikke i mange år, det bliver den ringere af.

Asger Olsen, Rifbjerg Udflytter 4, 5900 Rudkøbing

Opskrift!

12 ½ kg honning, 60 gr. Humle, 20 gr. Hel Ingefær, 2 - 4 gr. Rosmarin, 1 ½ l. Brøndums Portvinsgær, 25 l. vand, 40 gr. Citronsyre, 20 gr. Lakridsrod, 4 gr. sandeltræ

Honning, vand og humle koges i 3 timer, skummes undervejs.
Efter afkøling til 25 grader tilsættes gær.
Når gæringen er overstået, tilsættes resten.
Urter kommes i snapsen til udtræk i en uge, filtreres og tilsættes.
Ballonen rystes kraftigt nogle gange i hele forløbet, så kulsyren kommer ud.
Omstikkes nogle gange, rystes kraftigt, mjøden skal falde til ro inden næste omstikning.
En flaske aftappes, og når flasken åbnes efter ca. 14 dage, den skal være med skruelåg, må den ikke sige shhhh, for så en mjøden ikke klar til at tappe på flasker.
Husk at kontrollere alkoholprocenten, den skal være på 17 - 18%
Jeg gør så det på dette tidspunkt, at de gemte blommesten knækkes.
Kærnerne, i alt 20 stk., tilsættes en ¾ l mjød i 30 dage.
Derefter filtreres mjøden gennem et kaffefilter og den er klar til servering.

Mjød

Man tager dobbelt så mange liter vand som kilo honning eks. 20 l vand og 10 kg honning, tilsætter skrælden fra 3 citroner, 3 hele stænger kanel, ca. 100 gram humle. samt en lille pakke rosiner.
Det hele koges 3 timer evt i en rustfri gruekeddel, sørg for at efterfylde med vand så mængden stadig passer.
Efter kogningen sies det hele gennem en finsi, ned i en honningtønde, og sættes et sted med 20-23 grader, til næste dag.
Derefter rister man et stykke franskbrød, på hvis ene side man smører en pakke almindelig bagegær.
Dernæst lægger man brødet med gærsiden nedad oven på den nu afkølede vædske, og tildækker tønden med et klæde.
De næste ca. 3 dage vil mjøden stormgære, og når stormgæringen er slut, skummes vædsken, og hældes på en vinballon, og gærrør påsættes.
Når alkoholprocenten er høj nok stopper gæringen automatisk, og mjøden begynder at bundfælde urenheder, og klaringen er i gang.
Man stikker mjøden om på ren ballon en enkelt gang under klaringen.
Denne mjød holder hos mig ca. 18%, og kan holde i årevis (med mindre man drikker den selvfølgelig).

Jeg har smagt denne mjød, lagret i ca 20 år, og det var bogstaveligt talt en drik for guder,

BERSÆRKERMJØD

Når man vil brygge mjød, må alle redskaber være så rene som muligt. Til en portion på ca. 18 liter mjød skal der bruges et kogekar i rustfrit stål på ca. 25 liter, en glasballon på ca. 20 liter med gæringstilbehør (gummipakning og gærrør), plasticslange og saftpose samt en hulske. Begynd brygningen med at rengøre alle redskaber og kar grundigt.

INGREDIENSER

12 l vand/kildevand, 6 l honning, 1 dl tørrede hyben, ½ dl krydderneliker, 1 gærkultur

Kog vandet op med krydderierne. Hæld honningen i og rør, til den er blevet opløst. Lad blandingen småkoge i ca. 1 time. Skum af hele tiden. Tag derpå kogekarret af komfuret og stil det køligt natten over. Bland ingredienserne til gærkulturen og stil også denne på et køligt sted natten over.

GÆRKULTUR

5 dl vand
2 spsk. sukker
½ tsk. Gærnæringssalt
1/4 tsk. Citronsyre
vingær til 18 l

Når mosten er lunken kan gærkulturen blandes i. Hold karret godt tildækket og stil det på et varmt sted. Når gæringsprocessen lige er begyndt, skal mosten hurtigt hældes over i en glasballon, der lukkes med gærrør og gummipakning.

Lad mosten stå og gære på et varmt sted i 7-10 dage. Si mosten og hæld den tilbage i glasballonen.

Luk glasballonen igen og lad den stå varmt, til gæringsprocessen er forbi. Det tager yderligere 3-5 uger.

Si mosten endnu en gang og hæld den på flasker, der kan lukkes.

Mousserende mjød
1,5 kg honning
1 spsk citronsyre
4,5 liter vand
Vingær og gærnæringssalt

Fremgangs måde
Kog vandet op i ca. 1 minut, og lad det afkøle til 50 C., hvorefter vand og honning blandes og røres, til honningen er opløst. Lad det afkøle til 20 C og tilsæt citronsyre, vingær og gærnæringssalt. Fyld det på ballon og gem noget af det ved siden af. Anbring den et lunt sted ved ca. 20 C. Fyld mere på, hvis det skummer over. Når det er kommet i ro, fyldes helt op, og gærrøret sættes i. Når gæringen er ophørt, flyttes ballonen til et koldt rum, hvor det skal klare i tre til fire uger, inden det stikkes om på en ren ballon. Luk den til med en gummispuns eller en vokspræpareret prop. Efter et halvt år skal mjøden stikkes om igen og tilsættes 60 g honning opløst i 1 1/4 dl kogt vand., afkøles til 20 C. Bland det hele godt og kom det på stærke flasker, der må tillukkes enten med skruekapsler eller med propper, der fastgøres med ståltråd.
For at få gang i gæringen må der tilsættes gærnæringssalt.

Mjød nr. 1 •7 kg honning •4 kg lynghonning Honning opvarmes til 50 grader. •50 g bagegær •1 stykke ristet franskbrød. Bagegæren smøres på det ristede brød •vand op til 25 ltr.	Mjød nr. 2 •6 kg. Honning (forår/sommer) Honning opvarmes til 50 grader •3 ltr. Æblemost •50 g bagegær •1 stykke ristet franskbrød. Bagegæren smøres på det ristede brød •vand op til ca. 25 ltr.
Mjød nr. 3 •11 kg. Honning •Honningen opvarmses til ca. 50 grader •500 g. Rosiner •500 g. Brun farin •30 g. Bagegær •1 stk. Ristet franskbrød. Bagegæren smøres på det ristede brød •vand op til ca 25 ltrh	Mjød nr. 4 •11 kg. Honning •Honningen opvarmes til ca 50 grader •6 ltr. Hyldeblomst drik •vand op til 25 ltr. •50 g bagegær •1 stykke ristet franskbrød. Bagegæren smøres på det ristede brød

Mjød nr. 5 •7,5 kg lynghonning •3,5 kg. Kløverhonnning Eller sensommer honning •Honningen opvarmes til ca 50 grader •270 g. Chokokaffe •fyld op med vand til 29 ltr. •1 stykke ristet franskbrød. Bagegæren smøres på det ristede brød •Stikkes om efter 3 uger •Efter 4 uger tilført væske siet fra •10 g. Chilliflager trækker i •1 dl. Slivovitz i ca. 1 time og tilsættes	Mjød nr. 6 •11 kg. Honning •Honningen opvarmes til ca 50 grader •50 gram egetræ spåner •vand op til 25 ltr. •50 g bagegær •1 stykke ristet franskbrød. Bagegæren smøres på det ristede brød
Mjød nr. 7 •11 kg. Honning •Honningen opvarmes til ca 50 grader •50 gram egetræ spåner •vand op til 25 ltr. •50 g bagegær •1 stykke ristet franskbrød. Bagegæren smøres på det ristede brød	

Mjøddrikke

1 del Øl og 1 del Mjød
og skulle efter sigende smage rigtigt godt

Punch:
En frisk drik er punch, 4 dele Mjød og 2 dele citronvand
eller bitter lemon
og et stænk Angustora, serveres med knust is og en skive
citron.

Likør til kaffen:
2 dele Mjød og 1 del Cognac.

Mjødgløgg:
Den alm. gløggopskrift tilsættes 2 cl. Mjød pr. glas, det
runder smagen af...

Nattens rus

Du koger din yndlingsthe, tilsætter en del mjød, gerne
slåenmjød,
skulle være godt ved forkølelse, men kan vist også sagtens nydes uden forkølelse.

Stærk mjød

2 dele mjød og 1 del brændevin, gerne krydret med slåen.

Opskrifter med Mjød

Koteletter

4 koteletter brunes på en pande. I fedtstoffet fra panden ristes æblebåde, abrikoser og champignons,hvorefter blandingen lægges i et ildfast fad til koteletterne. Panden koges af med 1 dl. mjød, 2 dl. abrikossaft, 1 bouillonterning og ca. 1 dl. piskefløde, dette hældes ved koteletterne og fadet sættes i ovnen i ca. 20 min. ved 185 grd.C Kan evt. serveres med kartoffelmos i ovn eller med løse ris.

Kød og kartoffelsuppe med mjød:

500 g svine- eller kyllingesmåkød, 500 g kartofler, 500 g gulerødder, 1 løg, 1 l mjød, 1/2 l vand, lidt olie og salt efter behov. Skræl og skær kartoflerne i mindre stykker, gulerødderne skæres i skriver.
Hak løget fint og brun det i en gryde sammen med kødet.
Tilsæt kartofler, gulerødder, mjød, vand. Koges til kartofler og kød er mørt, juster evt. mængden afvæde, skal være ca. som en kraftig suppe. Man kan evt. bruge hvidtøl i stedet for mjød.

Kommenskringler til at nyde sammen med mjød:

500 g mel, 70 g margarine, 1 tsk salt, 1 tsk sukker, 70 g gær, 4 æg, 1 spsk kommen, 1 dl fløde og 1 dl vand. Mel, salt, sukker og kommen blandes, og margarinen smuldres heri. Gæren røres ud i et af æggene, og alt ældes godt sammen. Dejen hæver ca. 1/2 time, og der trilles 24 kringler, som efterhæver på pladen.

Kringlerne pensles med æg og der drysses med kommen. Bages ved 200 grd.C ca. 12-15 min.

Mjødformkage:

250 g margarine, 150 g sukker, 3 æg, 500 g mel, 1 krydderbagepulver, 1 tsk ingefær, 1 tsk kanel, 3 dl mjød og 2 dl rosiner.
Margarine og sukker røres sammen til en blød masse, æggene røres i, et af gangen. Derefter røres mel, krydderier bagepulver og mjød i. Dejen kommes i to velsmurte forme og bages ved 185 grd.C
i ca. 60 minutter.

Marcipankonfekt med mjød:

Marcipanmassen formes efter ønske, og lægges i mjød i ca. 10 min. Marcipanen aftørres og dyppes i smeltet chokolade.

Marcipankugler med mjød:

200g marcipan, 1 dl mjød.

Marcipanmasse ældes med mjøden, formes til kugler og
overtrækkes helt med chokolade.

Mjød og Ost:

Mjød er godt som drikkelse til alle former for osteanretning.